



Poças Branco 2022

DOC DOURO

Produzido a partir de castas tradicionais da Região Demarcada do Douro e provenientes das zonas mais elevadas (600 m) da Quinta de Vale de Cavalos, numa área de solo marcada pela transição entre xisto e granito, para lhe assegurar frescura. O estágio em barrica de carvalho francês de segundo ano confere-lhe complexidade e estrutura

Sugestão de consumo: Acompanha especialmente bem massada de garoupa, arroz de marisco, bacalhau à brás, risotto de espargos

FICHA TÉCNICA

QUALIDADE:
DOC Douro

ORIGEM:
Portugal - Região Demarcada do Douro

SUB-REGIÃO:
Numão (Douro Superior)

CASTAS:
30% Rabigato, 35 % Gouveio, 15 %
Códega, 20 % Viosinho

IDADE DAS VINHAS:
10-20 Anos

TIPO DE SOLO:
Xisto

VINDIMAS:
Uvas selecionadas na vinha e cortadas
à mão

VINIFICAÇÃO:
Fermentação a temperatura controlada

ENVELHECIMENTO:
30% do lote estagiou 6 meses em
barricas de segundo ano de 300 litros
de capacidade, com “bâtonnage” das
borras finas

ENGARRAFAMENTO:
2023

ENÓLOGO:
André Pimentel Barbosa

DIRETOR TÉCNICO:
Jorge Manuel Pintão

NOTAS DE PROVA

COR:
Amarelo limão

AROMA:
Delicado, com notas de fruto amarelo,
citrinos e flores brancas

PALADAR:
Untuoso com notas de fruto amarelo,
com perfil fresco e elegante

ANÁLISES

ÁLCOOL:
12,40 % VOL.

AÇUCAR RESIDUAL:
<0,60 g/L

ACIDEZ TOTAL:
5,20 g/L em Ácido Tartárico

PH:
3,4

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA (CS6)

DIMENSÕES (L X C X A):
(cm) 15,00 x 23,00 x 30,50

PESO (BRUTO / NET):
(Kg) 7 / 4,59

VOLUME:
(cm) 4,50

PALETE (CAMADAS / CAIXAS POR CAMADA):
5 / 24

EAN:
5601085002740

CÓDIGO PAUTAL:
2204213810

ITF:
35601085002741